Vom Verfasser des vorliegenden Spiels, einem anerkannten Mykologen, wurde ein weiteres Spiel über Pilze entwikkelt

Pilze jederzeit

32 Speise- und Giftpilze im Jahreslauf

Ein Lehrquartettspiel mit 33 Spielkarten und 64 Seiten Textheft

2,40 MDN

Mit den ausgezeichneten Erläuterungen und den meisterhaften Abbildungen stellt es einen zuverlässigen Ratgeber dar. Die Pilze sind hier jahreszeitlich geordnet und werden — wie in „Pilze überall" — in ihrer natürlichen Umwelt gezeigt.

VERLAG RUDOLF FORKEL KG PÜSSNECK

PILZE ÜBERALL

39 Pilzarten verschiedener Standorte

Bilder: Lieselotte Finke-Poser

Text und botanischer Aufbau:

Dr. E. H. Benedix

VERLAG RUDOLF FORKEL KG PÜSSNECK

1968

Beide sind auf der gesamten Außenfläche mehr oder weniger *schlüpfrig-gallertig*, das Gallert*käppchen auch innen* gallertig und fast einheitlich *gelbgrün*. Die Gallert*trompete* dagegen ist *zäher, gallertärmer* und *weitröhrig-hohl*, am Stiele meist blasser *(Basis aschgrau)* und duftet beim Trocknen angenehm „veilchenartig" (Name „odorata" = wohlriechend!). Beide Arten sind eßbar, aber wenig lohnend.

3 Als einziger mit Sicherheit nachgewiesener *Erlenbegleiter* unter den europäischen Röhrlingen teilt der **Erlengrübling** (Gyrodon lividus) mit diesen Bäumen die Vorliebe für *lichte, bodenfeuchte* Standorte. Er kommt auch in Kalkgebieten, unter Grünerlen an Berghängen, vor — dann aber in Mulden (mit Nässestau) und auf angesäuertem Boden, fast immer *zwischen Gras*, lockeren *Moosen* oder Moosbeeren (im Bilde links). Der *stets gesellig* auftretende Pilz erinnert in Haltung und Farbe — vor allem durch seine *fahl-lederbraune, im Alter klebrige* Hutoberfläche — stark an den Kuhpilz (G 1) und den Kahlen Krempling (Paxillus involutus). Er unterscheidet sich jedoch sofort durch seine auffallend *kurzen, grubenförmig-flachen* (Name „Grübling"!) und *weit herablaufenden Röhren*, die ebenso wie das blaßgelbe Fleisch *bei Verletzung blaufleckig* werden. Als Speisepilz hat er wegen seiner Seltenheit wenig Bedeutung.

4 Der Name **Speitäubling** oder „Speiteufel" wird im Volksmund einer größeren Zahl *rothütiger Täublinge* (= „Teufel-linge") beigelegt, die man wegen ihres *brennend-scharfen* Geschmackes von selbst wieder „ausspeit". Auch der echte Träger dieses Namens (Russula emetica) tritt in verschiedenen Formen auf, die keineswegs immer leuch-

Das Lehrspiel „Pilze überall"

erscheint als Fortsetzung der pilzkundlichen Lehrspiele des Forkel-Verlages, deren I. Teil als „Pilze jederzeit" bereits in rund 200 000 Exemplaren verbreitet ist. Die Notwendigkeit, diese Reihe in gleicher, pädagogisch und fachlich bewährter Form weiterzuführen, braucht also nicht erst begründet zu werden — sie entspricht vielfältigen Wünschen aus allen Bevölkerungskreisen. Es hat sich gezeigt, daß gerade die *standörtliche* Darstellungsweise nicht nur von jugendlichen, sondern auch von erwachsenen Pilzfreunden besonders geschätzt wird.

Für einen größeren Teilnehmerkreis (Schulklassen, Ferienheime u. dgl.) kann das Spiel mühelos mit dem anderen Titel („Pilze jederzeit") *kombiniert* werden, da sämtliche Karten auch technisch aufeinander abgestimmt sind. Obwohl die Einzelheiten der Originalaquarelle nicht immer der starken Verkleinerung standhalten konnten, verblieb im Zusammenwirken aller Beteiligten ein Höchstmaß an Vorlagentreue. Wo es an Frischpilzen fehlte, haben Farbdias meines Dresdener Mitarbeiters E. Krusche neben eigenen Aufnahmen als Bildunterlagen gedient. In einigen Fällen wurden die hervorragenden Tafeln meines Münchener Freundes C. Caspari („Mitteleuropäische Pilze" 1963/65) zu Rate gezogen, um bestmögliche Aussagekraft zu gewährleisten.

Die zum Text gehörenden Übersichten (Verwandtschaftstafel und Sammelkalender) mußten diesmal wegen allzu starker Raumkürzung leider wegfallen.

Mögen trotzdem auch die „Pilze überall" so erfolgreich zur Verbreitung eines soliden Pilzwis-

sens beitragen wie vor ihnen — und künftig mit ihnen gemeinsam — die „Pilze jederzeit"!

Dresden und Gatersleben,
im Lorchelfrühjahr 1966 E. H. Benedix

Der wachsenden Nachfrage entsprechend, konnte dieses Lehrspiel in knapp 18 Monaten schon zum dritten Male aufgelegt werden. Am Text waren nennenswerte Veränderungen bis jetzt nicht erforderlich, so daß auch die vorliegende Ausgabe im wesentlichen noch mit der Erstfassung übereinstimmt. Möge sie sich — zusammen mit der 12. Auflage der „Pilze jederzeit" — in gleicher Weise wie ihre Vorgängerinnen zum Besten der Pilzkunde bewähren! Sachdienliche Anregungen sind uns auch weiterhin äußerst willkommen.

Dresden und Gatersleben,
zur Zeit der Täublingsernte 1967
E. H. Benedix

Auskunft in allen fachlichen Fragen (Pilzliteratur, Frischpilzbestimmung usw.) erteilt der Verfasser *Dr. E. H. Benedix*, Institut für Kulturpflanzenforschung, 4325 Gatersleben oder Öffentliche Pilzberatungsstelle 8036 Dresden, Seebachstraße 43.

Sporenschläuche (Haubenpilze sind *Schlauchpilze*). Mit *glasig-weißen Stielen* sitzen sie auf *abgestorbenen* Blättern, Zapfen und ähnlichen *Pflanzenresten*, die durch das Lagern im Sumpfwasser gleichbleibende Feuchtigkeit haben. Zum Unterschied hiervon bewohnt das nahestehende **Kraterköpfchen** (Mitrula omphalostoma) — im Hintergrunde des Bildes — stets *lebende Torfmoose* und zeichnet sich durch *Einzel*wachstum, **späteres** Erscheinen (erst *ab Juli*) sowie ein *rosa* gefärbtes, am Scheitel *kraterförmig-offenes Köpfchen* aus (Name!). Es wurde bisher in der Dresdener Heide gefunden*.

Nach Form und Standort sind beide Arten nicht zu verwechseln; sie erfreuen jedoch nur den Naturfreund und haben für das Sammeln keine Bedeutung.

2 Auch das **Gelbgrüne Gallertkäppchen** (Leotia gelatinosa; vorn) und die **Gallerttrompete** (Leotia [Coelotiella] odorata; hinten) sind — wie die Haubenpilze (H 1) — mit den *Erdzungen* verwandt. Beide Arten bevorzugen *lehmige, moosbewachsene* Graben- und Waldränder, *feuchte* Rasenwege und Ufergebüsche, wo sie vom Juli *bis in den Spätherbst* meist sehr *gesellig* auftreten. Sie unterscheiden sich in erster Linie durch die Gestalt des sporentragenden Oberteils, der bei der einen Art *kappenförmig-geschlossen*, bei der anderen *trompetenförmig-geöffnet* ist (Namen!).

---

* Vgl. E. H. Benedix: Neues über Geoglossaceen (Coelotiella, Mitrula). Die Kulturpflanze, Beiheft 3. Berlin 1962. — Mitteilungen und Belege über weitere Funde sind dem Verfasser stets willkommen (Anschrift Seite 4).

Inhaltsverzeichnis

Das Lehrspiel „Pilze überall" 3
Wo wachsen Pilze? 5
Die Einzelquartette 7
A An Balken und Schwellen 7
B Im Garten 10
C Auf Äckern und Wiesen 13
D Im Buchen- und Eichenwald 16
E Unter Birken 19
F Unter Lärchen 22
G Im Fichten- und Kiefernwald 25
H In Sümpfen und Mooren 28
Schwarzer Peter 31

---

3. Auflage
Druckgenehmigungs-Nr. A 7/68
Satz und Druck des Textheftes:
Karl-Marx-Werk Pößneck V 15/30
Reproduktion: Schmidt & Artinger, Reichenbach
Herstellung des Kartenspiels:
VEB Altenburger Spielkartenfabrik

Alle Rechte vorbehalten · 2,40 M

tend rot sind, sondern *oft ausblassen*. Stets jedoch kennzeichnen ihn die *abziehbare*, den stumpfgerippten *Hutrand nur knapp erreichende* Oberhaut, seine *reinweißen Blätter* und der ebenfalls *weiße*, lockerfleischige, *sehr leicht zerbröckelnde Stiel* (im Bilde rechts vorn). Wie viele scharfschmeckende Täublinge riecht der Speitäubling *angenehm obstartig*, ist aber *schwach giftig* (Benommenheit). Er gehört vom Juli bis in den Herbst hinein zu den auffälligsten Pilzen *feuchter*, etwas mooriger Waldstellen, besonders *zwischen Torfmoosen* (auf dem Bilde mit Sonnentau).

Die *sichere* Kenntnis der zahlreichen roten Täublingsarten erfordert *viel Übung;* dem Anfänger hilft *(nur bei den Täublingen!)* zunächst die *Geschmacksprobe* — siehe Merksatz unter E 3!

Schwarzer Peter

Nicht nur die Pilzinsekten, Schnecken und Nagetiere (vgl. P. jed. !), sondern auch das jagdbare Großwild gehören zu den Pilzliebhabern des Waldes: Wühlende *Wildschweine* können sogar Grüne Knollenblätterpilze (D 4) vertragen (!), stellen aber besonders den *Trüffeln* — auf dem Bilde u. a. der *Weißen Trüffel* (Choiromyces maeandriformis) — nach. Angelockt durch den *Reifegeruch* der *unterirdisch wachsenden* Pilzknollen, bringen sie beim Ausgraben und Verzehren dieser Leckerbissen auch deren Sporen an die Erdoberfläche und sorgen dadurch für die *Verbreitung* der betreffenden Pilze.

*

Zur Spielauswertung bitten wir, die ausführlichen Hinweise in „Pilze jederzeit" nachzulesen.

Die meisten Pilze an *verarbeiteten Hölzern* sind gefürchtete *Bauholzzerstörer*, die namentlich in Kellern, auf Dachböden, an Leitungsmasten usw. großen Schaden anrichten. Ungetrocknetes Baumaterial und *schlecht gelüftete Räume* begünstigen ihre Entwicklung; oft reichen dazu schon sehr *geringe Lichtmengen* aus. Durch Brennholz können auch waldbewohnende Arten in Gebäude eingeschleppt werden, so z. B. P. jed. VI/4 und VIII/3.

1 Ein ausgesprochener Bewohner von *Innenräumen* — fast nie im Walde — ist der Tränende **Hausschwamm** (Gyrophana lacrymans), der in vernachlässigten Bauwerken *alljährlich Millionenschäden* anrichtet: Sein Myzel nimmt den Holzbalken die Festigkeit, indem es deren Zellwände auflöst; das befallene Material wird *würfelig-querrissig* (wichtiges Kennzeichen — Bild links!). Mit bindfadenartigen *Myzelsträngen* kann der Pilz Mauerfugen durchwandern; er geht jedoch *immer von Holz aus* und bildet als Fruchtkörper meist ausgebreitete *kuchenförmige Platten* mit weißwolligem Rande und rostbrauner, *netzig-gefalteter Mitte* (der Hausschwamm gehört zu den „Fältlingen"!). Hier werden Milliarden von *rostbraunen Sporen* erzeugt, die aber schwer keimen, so daß die Verbreitung wahrscheinlich mehr durch Myzelstücke erfolgt. Der „Schwamm" wächst am besten bei unbewegter, dumpfiger Luft um 20 °C, sondert dann wässerige *Tropfen* („Tränen" — Name „lacrymans"!) ab, die die Luftfeuchtigkeit weiter erhöhen, und verrät sich meist durch einen eigenartigen „Pilzgeruch".

Die *Beseitigung* schwammbefallener Gebäudeteile muß *sehr gründlich*, das Ausbrennen des Mauerwerks und Imprägnieren des Gebälks mit Fluor-

Stiel. Den Namen „Schnecklinge" erhielten sie auf Grund ihrer mehr oder weniger *schleimigen* Hut- und Stieloberfläche. Beide Lärchenschnecklinge wachsen im *Bergland* häufiger als in der Ebene; sie unterscheiden sich besonders durch ihre Hutfarbe: Der *eigentliche* Lärchenschneckling (Limacium lucorum; links) ist schlanker und lebhaft *zitronen- bis chromgelb* gefärbt. Der *Orange-* oder *Goldschneckling* (L. aureum) dagegen erscheint in der Jugend *fast blutrot* (siehe Bild!), später *leuchtend orange* bis „fliegenpilzfarbig", am Stiele mit dauerhafterem *Ring* — vielleicht ist er nur eine Abart des vorigen. Er soll zwar nach Moser (1967) auch unter Kiefern vorkommen, hat jedoch keine Ähnlichkeit mit dem Frostschneckling (P. jed. VIII/1), der in allen seinen Formen niemals Lärchen-, sondern ausgeprägter Kiefernbegleiter ist. Die meisten der etwa 30 deutschen Schnecklingsarten sind lohnende Speisepilze, die stärkere Beachtung verdienen.

G Im Fichten- und Kiefernwald

Spielmarke: Fruchtstände — Zapfen — der Fichte (Picea excelsa) und Waldkiefer (Pinus silvestris). Beides Kieferngewächse und häufigste Nadelbäume Mitteleuropas — die Fichte (= 42 % der deutschen Waldfläche) besonders im Bergland, die Waldkiefer vorwiegend auf Sand- und Moorböden der Ebene.

Die *Mykorrhizabindung* sämtlicher Nadelhölzer hat auch im Fichten- und Kiefernwald einen *hohen* Anteil *baumbegleitender* Pilzarten zur Folge die jedoch *nicht immer streng* auf eine einzige Baumart spezialisiert sind, sondern überhaupt *in Nadelwäldern* auftreten. Hierher gehören viele der bekanntesten *Massenpilze*, besonders im *Spätsom-*

kann? Wer ist sich im klaren, daß er vielleicht sogar am eigenen Körper einige „Pilzstandorte" mit sich herumträgt, an denen gefährliche *Hautkrankheiten* (Mykosen) entstehen können? Und wer kennt die zahlreichen Pilze seiner nächsten Umgebung, die z. B. im Bücherschrank *„Stockflecken"* hervorrufen, in der Küche das Brot und den Käse *verschimmeln* lassen oder die Hausfrau beim *Hefeteig* unterstützen? Vergessen wir schließlich nicht, daß auch der Blütenflor sonniger *Heide*flächen und *Azaleen*gärtnereien, ja, selbst die Farbenpracht unserer *Enziane* und *Orchideen* ohne den Beistand von Pilzen unmöglich wären! Es sind zwar nur winzige Pilzchen, die niemand als Fruchtkörper in den Sammelkorb stecken kann, die aber auf Schritt und Tritt „jedem begegnen, ohne vielen bekannt" zu sein.

Unser Lehrspiel kann sie nicht einzeln berücksichtigen, sondern muß sich in erster Linie auf *Großpilze* beschränken. Auch deren Standorte sind in gebotener Kürze nicht lückenlos darzustellen; denn zwischen Dachbalken und Waldtümpeln gibt es noch zahlreiche weitere Großpilzbereiche wie Brandstellen, Aschehalden, Straßen und Stranddünen, ja, sogar tote Insekten und Pilze auf Pilzen, die hier nur angedeutet sein können. Pilze sind also *praktisch allgegenwärtig* und vermögen auf *jeder organischen* Unterlage zu leben. Aus *örtlichen Einflüssen* (Untergrund, Begleitpflanzen, Lichtverhältnissen usw.) entsteht dabei jene reichgegliederte Skala der Pilz„aspekte" und Standortskombinationen, die immer wieder — „wo ihr's packt" — die Beschäftigung mit ihnen so interessant macht. Und wächst auch *nicht jeder* Pilz überall, so gibt es doch *überall Pilze!*

täuschung beiseitegeworfen, obwohl er trotz seiner *triefend-schleimigen Oberhaut* (Name „Kuhmaul"!) dem Butterpilz (Suillus luteus) durchaus gleichwertig ist. Auch verwandtschaftlich steht er — z. B. durch die *großen, spindelförmigen Sporen* — den Röhrlingen sehr nahe, während ihn von Anfang an der *zitronen- bis chromgelbe Stielgrund* eindeutig als „Gelbfuß" kennzeichnet. Sein Vorkommen *in moosigen Fichtenwäldern*, besonders in *jüngeren* Beständen des Berglandes, unterscheidet ihn leicht vom Gefleckten Schmierling (G. maculatus), der weinrötlich anläuft und nur unter Lärchen wächst.

3 Vom „Essenkehrer" und „Feuerrüpel" bis zum „Pasterle" und „Mohrenkopf" reichen die volkstümlichen Vergleichsnamen des **Schwarzkopfmilchlings** (Lactarius lignyotus), die alle auf sein *schwarzbraunes* Gewand und das wirkungsvolle *Weiß* der Lamellen Bezug haben. Der *schlanke* Pilz mit dem kecken *Spitzchen* auf dem *runzeligen Hut* ist eine der vornehmsten Erscheinungen *unter Fichten des Berglandes*, während er in der Ebene meist fehlt. Sein weißes Fleisch, dessen Milchsaft *schwach rosa anläuft*, wird von allen Feinschmeckern geschätzt. Am gleichen Standort ähnelt ihm besonders der Fichtenmilchling (L. picinus), der jedoch scharf schmeckt und nirgends runzelig ist.

4 Durch seine wechselhafte Hutfarbe von *Weiß bis Gelbgrün* war einst der **Gelbe Knollenblätterpilz** (Amanita citrina) oft mit dem Grünen (D 4) und seinen weißen Nachbararten (P. jed. I/4) zusammengetan worden, so daß er gleichfalls im Rufe eines lebensgefährlichen Giftpilzes stand. Heute weiß man, daß er im Gegensatz zu diesen Arten *nur schwach giftig* ist und keine ausgeprägte Scheide, sondern eine auffallend-*dicke*, nur

mer und *Herbst*, so P. jed. III/1, IV/1–3, VI/2 und VII/2.

1 Es gibt wohl kaum eine *sandige Kiefernheide*, die nicht zur Erntezeit von den *dichten Scharen*, sogar Büscheln, des **Kuhpilzes** (Suillus bovinus) bevölkert wird. Sein *ledergelber, schmieriger Hut* läßt sich im Gegensatz zu anderen Röhrenpilzen nicht brechen, sondern ist *gummiartig-elastisch* und *biegsam*. Von den Sammlern wird er deshalb als „Lederpilz" nicht besonders geschätzt, höchstens für Extrakt oder Pilzpulver empfohlen, um so mehr jedoch von den Waldtieren begehrt und *im Alter* fast immer *von Maden zerfressen* (siehe Anschnitt links vorn!). Olivgelbe, später bräunliche und *sehr weite Röhren*, die aus engeren *zusammengesetzt* sind, unterscheiden den Kuhpilz vom Sandröhrling (S. variegatus), sein *fader Geschmack* auch vom Pfefferröhrling (S. piperatus), die beide am gleichen Standort vorkommen. Dieser Standort wiederum macht eine Verwechslung mit älteren Exemplaren des Erlengrüblings (H 3) unmöglich.

In fester *Myzelgemeinschaft* (Symbiose) mit dem Kuhpilz lebt vermutlich der **Rosenrote Schmierling** (Gomphidius roseus; Bild rechts), ein *rosahütiger Blätterpilz* mit grauen, ziemlich *dicken* Lamellen, den man *fast nie ohne* die zugehörigen Röhrlinge — meist sogar unmittelbar *zwischen ihnen* — antrifft. Kuhpilze allein sind jedoch wesentlich häufiger. Vgl. dazu D 2!

2 Schon mancher Pilzsucher hat sich zu früh über „junge Butterpilze" gefreut, die sich schließlich beim Aufreißen ihres dehnbaren, *glasigen Schleiers* als *Schmierlinge* (vgl. G 1!) mit aschgrauen *Blättern* herausstellten: Der **Große Gelbfuß** (Gomphidius glutinosus) wird daraufhin oft voller Ent-

Die Einzelquartette

unseres Lehrspiels sind nach den *häufigsten Standortsgruppen* zusammengestellt — ihre weitere Aufgliederung ist im Rahmen der Quartettgrenzen nicht möglich. *Ergänzend* wird jedoch in der Vorbemerkung jedes Einzelquartetts auf zugehörige Arten des anderen Pilzspiels „Pilze jederzeit" (= P. jed.) Bezug genommen.

Als *Spielmarken* wurden — wie bisher — Pflanzen oder Tiere des jeweiligen Lebensbereiches gewählt. Im Mittelpunkt der einzelnen Bildkarten stehen — ebenfalls mit Teil I übereinstimmend — die *Fruchtkörper* (Sporenträger) der Pilze, ihre wesentlichsten Entwicklungsstadien und botanischen Merkmale. Der bereits durch die Spielmarke angedeutete *Standort* wird noch durch weitere *Umwelt*kennzeichen (Begleitpflanzen, Bodenstreu usw.) unterstrichen, die zugleich das natürliche *Größenverhältnis* des Pilzes angeben. *Giftpilze* tragen *rote*, alle anderen (eßbaren und ungenießbaren) Arten schwarze Beschriftung. Die Wertangaben sind nur im Zusammenhang mit den folgenden Erläuterungen gültig. Für weitere Einzelheiten, die hier aus Raumgründen nicht untergebracht werden können, sei auf die fachliche Auskunft verwiesen (Seite 4).

A An Balken und Schwellen

Spielmarke: Kreuzspinne (Aranea diadema). Bekannteste Art der mitteleuropäischen Radnetzspinnen; als Insektenvertilger in Gebäuden, Gärten und Fluren sehr nützlich!

scharf gerandete Stielknolle hat. Dafür bleiben fast immer auf seinem *Hute gelbbräunliche Hüllreste* zurück. Der Gelbe Knollenblätterpilz erscheint mit Vorliebe in sauren, *sandigen Nadel-* und Mischwäldern, wo z. B. Birnkräuter (links), aber kaum Grüne Knollenblätterpilze vorkommen. Am sichersten verrät er sich durch seinen ausgeprägten *Geruch nach rohen Kartoffeln* (Kartoffelkeimen) — dieser allein schon vermag die Art vom Narzissenwulstling (Am. gemmata) und ähnlich-gefärbten Blätterpilzen (z. B. D 4) sicher zu trennen. Merke daher: **Bei allen Pilzfunden auch den Geruch prüfen!**

H In Sümpfen und Mooren

Spielmarke: Sumpfblutauge (Comarum palustre). Kalkmeidender Halbstrauch aus der Familie der Rosengewächse. Blüht im Juni—Juli zerstreut an Teichrändern, auf Moorwiesen.

Nährstoffarme, *saure* Böden mit *gestauter Feuchtigkeit* beherbergen meist kleinere, unauffällige Pilze auf Moosen und *faulenden Pflanzenteilen* — sogar mitten im Wasser — oder Begleiter von Moorgehölzen (*Erlen*, Kiefern, Birken). Auch einige Arten der Quartette E und G können deshalb hier vorkommen.

1 In morastigen Wassergräben, von Torfmoosen umgebenen *Waldtümpeln* erscheinen im Frühjahr und *Frühsommer* — selten später — die zierlichen *Kolonien* der **Sumpfhaubenpilze** (Mitrula paludosa). Ihre 2 bis 6 cm großen, *wässerigen* Fruchtkörper tragen auf der *Außenseite* eines *hohlen*, meist schwefel- bis *dottergelben Keulchens* die

Wo wachsen Pilze?

„Ein jeder lebt's, nicht vielen ist's bekannt,
und wo ihr's packt, da ist's interessant."

Goethe („Faust" I: Vorspiel auf dem Theater)

Wer Pilze sammelt, sucht sie fast immer im *Wald*. Schon das Volkslied vom „Männlein *im Walde*", das die meisten Kinderbücher auf den Fliegenpilz übertragen, legt den Grund zu dieser verbreiteten Ansicht. Das ist sicher kein Zufall; denn viele der *bekanntesten Speise- und Giftpilze* leben so eng mit Waldbäumen zusammen, daß sie nie anders gefunden werden: Die einen sind als *Schmarotzer* (Parasiten) direkt an bestimmte Holzarten gebunden, die anderen als *Faulstoffbewohner* (Saprophyten) von den Resten dieser Bäume abhängig. Wieder andere bilden mit den *Saugwurzeln* ihrer Partner eine feste, oft ganz spezielle Gemeinschaft (*Mykorrhiza*); und der Praktiker weiß, daß er z. B. die Birkenpilze fast nur unter Birken, die Butterpilze und Edelreizker dagegen in Kiefernschonungen findet — daß also jeder Baumbestand „seine" besonderen Pilze hat. *Außerhalb* des Waldes werden dann höchstens die Viehweiden — wegen der „Champignons" — als pilzreiche Standorte gewürdigt; und die wenigsten Pilzsammler sind sich bewußt, daß gerade *ohne* Bäume weit *mehr* Pilzarten wachsen als in allen Wäldern zusammengenommen: Wer denkt schon beim Füllen seines Pilzkorbes an die zahllosen *Kleinparasiten* auf Gräsern und Kräutern, an *Kulturpflanzen* und *Feldfrüchten*, wo bereits die *Rost-* und *Brandpilze* mit 4—5 000 Arten (!) alljährlich millionenfache Ernteschäden anrichten, die der Nutzen unserer Speisepilze nie aufwiegen

ßes, manchmal blaugrün anlaufendes Fleisch wird jedoch schneller weich und unansehnlich als beim Goldröhrling.

3 Trotz seiner großen Veränderlichkeit in der Hutfarbe — von *hell-zitronengelb* bis *dunkel-rotbraun* — zählt der **Hohlfußröhrling** (Boletinus cavipes) zu den leichtest kenntlichen Röhrenpilzen. Fast jedes seiner Einzelmerkmale ist allein schon markant genug — ganz besonders sein *kurzer*, von Anfang an *hohler Stiel* (Name!) mit dem *wolligen Ring*, seine trockene, *haarig-filzige Hutoberfläche* und die grünlichgelben, *sehr weiten Röhren*, die in sich nochmals aus kürzeren *zusammengesetzt* sind. Ihre *strahlige* (lamellenähnliche) Anordnung läßt sich als Brückenmerkmal zu den Blätterpilzen, besonders zu den Kremplingen (vgl. unter A 4!), auffassen.

Der Hohlfußröhrling ist nicht überall häufig, tritt aber *stets truppweise* auf, am liebsten *zwischen Reisighaufen* unter *älteren* Lärchen. Wie alle beschleierten Röhrenpilze galt er von jeher als „eßbar und wohlschmeckend". Seit 1963 jedoch ist in mehreren Gegenden (Bremen, Hessen, Sachsen, Thüringen) ein *brennend-bitterer Nachgeschmack* bei *Reingerichten* des Hohlfußröhrlings beobachtet worden. Nach Versuchen von Charlotte Benedix liegt das am *Alter* dieser Pilze, so daß *nur junge* Exemplare in größerer Menge verbraucht werden sollten.

4 Mit ihren nächsten Verwandten, den Saftlingen (C 3), zusammen gehören die **Lärchenschnecklinge** zu den *farbenprächtigsten* Pilzen des *Spätherbstes*. Auch sie sind „Wachsblättler" mit *dicklichen, saftreichen Lamellen* und *weißen* bzw. farblosen *Sporen*, doch meist *mit Hüllresten* am

präparaten möglichst *nur durch Baufachleute* erfolgen — darum merke: **Jeden Hausschwammbefall unbedingt der Baupolizei melden!**

2 An morschen *Kiefern*stümpfen, gelagerten Brettern, alten *Holzmasten* und *Lattenzäunen* — hier oft sehr malerisch zwischen Schöllkraut und Feuerwanzen (siehe Bild!) — sitzen im Sommer und Herbst die nierenförmigen Fächer des **Zaunblättlings** (Gloeophyllum saepiarium). In der Jugend mit *feuer- bis rostgelbem* Rande, wird ihre *filzige* Oberseite später einheitlich dunkel*rostbraun*, während die Unterseite (Exemplar links oben) etwas heller bleibt und in strahlige, *blattartige Leisten* gegliedert ist (Name „Blättling"!). An der Basis sind diese „Blätter" meist labyrinthisch verbunden. Das rostbraune Fleisch ist von Anfang an *korkig-zäh* und daher ungenießbar, der ganze Pilz *sehr widerstandsfähig*, so daß er auch trockene, sogar imprägnierte Hölzer zerstören kann (Lagerfäule). Im Innern von Gebäuden kommt er gelegentlich an den Trockenspalten der Dachsparren vor.

3 Selbst in heißen und regenarmen Sommern entwickelt sich der **Schuppige Sägeblättling** (Lentinus lepideus) einzeln oder gesellig an allerlei *Nadelholz*, besonders an Stümpfen, Balken und Pfosten, *an Holzbrücken* und *Eisenbahnschwellen*, die er allmählich durch *Rotfäule* zerstört (im Hintergrund Strahlenlose Kamille, ein verbreitetes „Bahnhofsunkraut"). Wie sein Name sagt, zeichnet sich der blasse, *schuppige Hut* dieses Pilzes durch *sägezahnartig-zerrissene Blätter* aus. Bei Lichtmangel (z. B. in Brunnenschächten) entstehen jedoch keine hutförmigen, sondern koralloide (geweihähnliche) Pilzkörper ohne Blätter und Spo-

Blättern vornehmen!). Diese Faustregel gilt jedoch **nur für die Täublinge**; für die Milchlinge stimmt sie schon nicht mehr, und für die Knollenblätterpilze wäre sie lebensgefährlich!

4 Als umfangreichste Gruppe unserer heimischen Blätterpilze enthalten die *Schleierlinge* weit über 300 Arten, bei denen sich anfangs ein *spinnenfädiger Haarschleier (Cortina)* zwischen Hut und Stiel ausspannt (Name „Haarschleierpilze"!). Nur wenige davon haben sich bisher als eßbar oder giftig erwiesen — die meisten sind auf Genußfähigkeit noch gar nicht erprobt, da ihre *Artbestimmung recht schwierig* ist: Nur selten lassen sie sich so leicht und sicher ansprechen wie der **Geschmückte Gürtelfuß** (Telamonia armillata), dessen *mehrere zinnoberrote Ringzonen am Stiel* (Reste einer allgemeinen Hülle) den *sattfarbigen* Pilz vor allen ähnlich-braunen Schleierlingen auszeichnen. Seine stattlichen Fruchtkörper finden sich mit Vorliebe *am Rande von Kiefern-Birken-Mooren*, an *feuchteren* Waldstellen, in der Nähe von Torfmoosen und Heidegewächsen (Preiselbeeren); sie sind als Mischpilze brauchbar.

F Unter Lärchen

Spielmarke: Fruchtstand — Zapfen — der Europäischen Lärche (Larix decidua). Sommergrüner Nadelbaum aus der Familie der Kieferngewächse. In Deutschland meist angepflanzt, besonders an Waldrändern. Heimat: Alpen- und Karpatengebiet.

Wie die Birke hat auch die Lärche eine Reihe *spezieller Mykorrhizabegleiter*, namentlich *Röhrlinge* und *weißsporige Blätterpilze*. Die meisten

überwiegen die *Humusbewohner*, während ausgeprägte Baumbegleiter (D bis G) meist fehlen. Neben einigen *Holzzerstörern* (z. B. A 2 und P. jed. VI/4) kommen auch Arten des Park- und Wiesengeländes nicht selten in Gärten vor (C 2, C 4) — vgl. ferner P. jed. I/2, I/3 und II/3!

1 Als Beispiel für *Parasiten*, die an Zweigen, Blättern oder Fruchtanlagen *Gallen* hervorrufen, ohne selbst Fruchtkörper zu bilden, sei der Erreger der **Pflaumen-Narrentaschen** (Taphrina pruni) genannt: Dieser winzige *Schlauchpilz* befällt die *Fruchtknoten* zur Blütezeit und veranlaßt ihre Entwicklung zu langgestreckten, *runzeligen* und *kernlosen Blasen*, deren Oberfläche im Frühsommer von den Sporenschläuchen des Pilzes bedeckt ist. Im Herbst schrumpfen die taschenförmigen Trugfrüchte (Name!) zu bräunlichen Mumien zusammen. Entsprechende Gebilde gibt es bei Traubenkirschen. Andere Taphrina-Arten verursachen Zweigwucherungen („Hexenbesen") auf Kirschbäumen, Birken und Erlen sowie die Kräuselkrankheit der Pfirsichblätter.

2 Wohl auf jeder *gutgedüngten Gartenerde* erscheinen im Frühjahr und Hochsommer die — meist *dichtgedrängten* — Kolonien des **Blasenförmigen Becherlings** (Peziza vesiculosa). Er ist der eigentliche „Gartenbecherling", der auch in Blumentöpfen, *Frühbeeten* und direkt auf *Komposthaufen* vorkommt und bei naturgemäßer Kompostierung *(Indore-Verfahren)* eine entscheidende Rolle spielt. Die sehr verschiedengroßen Fruchtkörper (2 bis 10 cm) sind fast immer *topf-* bis *blasenförmig* aufgetrieben (Name!), nie ganz ausgebreitet, im feuchten Zustand fast durchsichtig, *ocker- bis lehmbraun* (innen dunkler, außen hel-

gen, trockenen Böden von der Ebene bis in die Voralpen. Blütezeit: April—Mai.

In Birkennähe sammeln sich besonders viele *Mykorrhizapilze*, die oft *schon hiernach sicher* festgelegt sind oder höchstens noch unter anderen Kätzchenträgern (Zitterpappeln, Hainbuchen, Eichen usw.) an *lichtreichen Standorten* vorkommen. Auch einige *Heide-* und Nadelwaldbewohner wachsen gern unter Birken — siehe P. jed. V/1 und V/2!

1 Den Inbegriff aller „Birkenpilze" im volkstümlichen Sinne verkörpert der **Birkenröhrling** (Leccinum scabrum), der vom Juni bis Oktober in keinem größeren Birkenbestand fehlt. Sein graues „Kapuziner"gewand mit *schlankem, faserschuppigem Stiel* und *hellgrauer bis graubrauner* (nie gelblicher) *Kappe* ist jedem Pilzsammler geläufig. Im Jugendzustand zählt der Birkenröhrling zu den beliebtesten Handelspilzen; ältere Stiele sind jedoch *strähnig* und *zäh*, ältere Hüte *bald schmierig*, und ihre *polsterförmig-hervorquellende Röhrenschicht* wird sehr oft von Maden befallen.

Einige andere rauhstielige Röhrlinge, die in der Haltung sehr ähnlich sind und meist ebenfalls als „Birkenpilze" gesammelt werden, haben schwärzlich-anlaufendes Fleisch und kommen unter Pappeln und Hainbuchen vor. Graubraune Formen des Rothäuptchens (P. jed. V/1) unterscheiden sich durch überstehenden Hutsaum.

2 Als „Doppelgänger" der rotmilchenden Reizkerarten (P. jed. VI/2) pflegt besonders der **Birkenreizker** (Lactarius torminosus) manchen Anfänger zu täuschen, zumal er die *ringförmigen Zonen*

büschelig wachsende *Herbstpilze* und *Baumzerstörer*, wobei der Sparrige Schüppling die Obstbäume der Gärten und Landstraßen bevorzugt. Wenn seine *gelben bis gelbbraunen, struppigen* Fruchtkörper wie ungekämmte Lausbuben *am Grunde der Stämme* erscheinen, ist der befallene Baum bereits nicht mehr zu retten. Die Pilze gelten als *eßbar*, ihr gelbliches, *derbes Fleisch* ist jedoch weniger wert als beim Hallimasch.

Als „Monilia" oder **Rosenkranzfäule** des Stein- und Kernobstes (im Vordergrund rechts) bezeichnet man die Konidienform einiger *Sklerotienbecherlinge* (z. B. Monilinia fructigena), die durch Insektengänge und andere Wundstellen in das Fruchtfleisch eindringen. Ihre Bekämpfung erfolgt am besten durch Aufsammeln und Verbrennen der pilzkranken Früchte.

C Auf Äckern und Wiesen

Spielmarke: Rispen- und Knäuelgras (Poa pratensis und Dactylis glomerata). Zwei wertvolle Futterpflanzen aus der Familie der Süßgräser. Blühen vom Mai bis Juli auf Wiesen, an Weg- und Gebüschrändern.

Die Standortsverhältnisse der Äcker und Wiesen, sind denen der *Gärten* (B) sehr *ähnlich*, so daß auch hier die *Kulturpflanzenschädlinge* und *stickstoffliebenden Arten* — meist Frühjahrs- oder Herbstpilze (Lichtbedarf!) — überwiegen. An gleicher Stelle erscheinen u. a. B 3, P. jed. II/2 und III/4. Der Natur des Standortes entsprechend, fehlen alle baumgebundenen Arten.

1 Das stark giftige **Mutterkorn** (Claviceps pur-

5 cm) und weniger wertvoll als die Totentrompete, doch *sicher* unterscheiden lassen sich beide fast nur durch die Gliederung ihrer *blaugrauen Unterseite*, die bei der Totentrompete flache *Gruben und Runzeln*, beim Aschgrauen Pfifferling gleichfarbige *gegabelte Leisten* aufweist — vgl. die Unterschiede im Bilde!

Oft findet man Totentrompeten auch ohne den Aschgrauen Pfifferling, doch nur selten Aschgraue Pfifferlinge ohne Totentrompeten; es dürfte sich um eine ähnliche Standortsgemeinschaft (Symbiose?) handeln wie beim Kuhpilz und Rosenroten Schmierling (siehe G 1!).

3 Morsche *Eichenstümpfe* beherbergen nicht nur die Larven des Eichenbockkäfers (im Bilde rechts unten), sondern fast immer auch mehrere Porlinge, Trameten und ähnliche holzzersetzende Pilze. Nur selten fehlen dabei die *einfarbig-graubraunen* Fruchtkörper des **Eichenwirrlings** (Trametes quercina), deren Vielgestaltigkeit von polsterförmigen *Knollen* bis zu dachziegelig-gehäuften *Konsolen* reicht. Selbst wenn die *labyrinthisch-verworrenen Gänge* der Unterseite (Name „Wirrling"!) — ein Mittelding zwischen Poren und Blättern — noch nicht voll ausgebildet sind, schließt die *flaschenkorkartige* Beschaffenheit des „Fleisches" jede Verwechslung aus. Da die *sehr dauerhaften* (ganzjährigen) Fruchtkörper kaum von Insekten befallen werden, läßt sich aus ihnen ein haltbarer Wandschmuck herstellen. An *lebenden* Stämmen, wo die Art seltener vorkommt, ruft sie *Rotfäule* hervor.

4 In Wurzelgemeinschaft (Mykorrhiza) mit *Eichen*, seltener mit Rotbuchen — in Mischwäldern auch mit unscheinbaren Jungpflanzen dieser Gehölze!

(vgl. die Anschnitte!) und zerfällt zu einer pulverigen Sporenmasse, wobei die *dicke Umhüllung* (Peridie) unregelmäßig zerreißt (Bild hinten). Die volkstümliche Bezeichnung „Polnische Trüffel" ist unbegründet und irreführend, da der Kartoffelbovist nichts mit Trüffeln zu tun hat, sondern zu den *Hartbovisten* — also *Basidien*pilzen! — gehört, stets *oberirdisch* wächst und *giftig* ist (verursacht Gleichgewichts- und Sehstörungen, Erbrechen); auch die Verwendung kleiner Gewürzmengen zu „Trüffelwurst" kann gefährlich sein!

3 Die meisten *Saftlinge* (rund 40 Arten) bevorzugen *lichtreiche* Standorte; sie wachsen daher im Hochsommer und Spätherbst fast ausschließlich auf *Wiesen* und *Heidetriften*, an moosigen Wald*rändern*, aber selten im Walde. Ihre *farbenfreudigen*, meist roten oder gelben Fruchtkörper bilden einen malerischen Kontrast zur Umgebung — so auch der **Schwarzwerdende Saftling** (Hygrocybe conica), der im Alter und bei Berührung *tiefschwarz anläuft*. Dieses Verhalten unterscheidet ihn eindeutig von anderen *roten* und *spitzhütigen* Arten, z. B. vom Hochroten Saftling (H. punicea), der etwas größer ist und bald ausblaßt. Gemeinsam haben sie alle die „wachsartigen", *saftreichen Lamellen* (Familie „Wachsblättler") und das *glasig-zerbrechliche Fleisch* (Name „Glaspilze"!), das besonders *für Suppen* verwendet wird. Saftlinge sind allerdings nicht sehr ergiebig, in größerer Menge auch nicht jedem bekömmlich.

4 Wohl der beliebteste aller Blätterpilze, zugleich der Charakterpilz gutgedüngter *Viehweiden* (Pferdekoppeln!) ist der **Wiesenegerling** (Agaricus campester) — für viele Pilzsammler *der* „Cham-

pignon" überhaupt! Obgleich ihn jedermann „kennt", läßt er sich nicht immer leicht gegen andere Egerlinge abgrenzen, da er in *zahlreichen Standortsformen* auftritt. Stets jedoch sind die Fruchtkörper *kurzstielig*, meist breiter als hoch, mit *herabhängendem* (nicht aufsteigendem) *Ring*; ihr Hut ist *glanzlos-weiß*, im Alter leicht braunschuppig mit *freien, rosa*farbenen bis dunkel*schokoladenbraunen* (niemals reinweißen) *Blättern*. Das Fleisch riecht schwach *holzartig* (nicht nach Anis) und läuft etwas *rötlich* (nie gelblich) an. Die Summe dieser Merkmale unterscheidet den Wiesenegerling von ähnlichen weißhütigen Pilzen, z. B. vom Schaf- und Giftegerling (P. jed. II/2, II/3), die beide gilben, und erst recht von allen weißen Knollenblätterpilzen (G 4 und P. jed. I/4) mit stets weißen Blättern!

Wiesenegerlinge wachsen fast niemals im Walde, dagegen oft auf Äckern und Gartenbeeten; der Zuchtchampignon stammt jedoch nicht vom Wiesen-, sondern vom Gartenegerling (Ag. bisporus) ab.

D Im Buchen- und Eichenwald

Spielmarke: Früchte bzw. Fruchtbecher der Stieleiche (Quercus robur) und Rotbuche (Fagus silvatica). Beides Buchengewächse und wichtigste waldbildende Laubhölzer Mitteleuropas (Rotbuche = 15 % der deutschen Waldfläche).

Nährstoffreiche Bodenstreu und mulmige Baumstümpfe begünstigen in Buchen- und Eichenwäldern — besonders auf Kalkboden — das Auftreten *humus-* und *wärmeliebender*, oft eigenwillig gestalteter oder seltener Pilzarten. *Lichtdurchlässige*

Eichen- und Hainbuchengehölze (Waldränder!) sind meist pilzreicher als geschlossene, *lichtarme Rotbuchen*bestände. Aus P. jed. gehören hierher vor allem I/4, II/4, IV/1, IV/4, V/4, VI/3 und VII/3.

1 Während der Entwicklungszeit des Buchen-Rotschwanzes (Raupe rechts oben) erscheint in *kalkreichen Buchenwäldern* vom August bis Ende Oktober meist *truppweise* die **Herkuleskeule** (*Clavariadelphus pistillaris*). Sie ist mit 10 bis 20 cm Höhe der „Riese" unter den einfachen *Keulenpilzen* (Name!). Trotz wechselnder Färbung von *Ledergelb* (jung) bis *Rostbraun* (im Alter runzelig mit violettlichem Schein) bleibt der Pilz nach Form und Standort unverkennbar. Seine *Sporen* werden auf der *Außenseite* des verdickten Oberteiles gebildet; sein Inneres ist weißfleischig, *voll* (aber elastisch) und fast immer *bitter*, daher ungenießbar. Nur Fruchtkörper von kalkarmem Boden sind mild, dort aber sehr selten.

2 Gleichzeitig und ebenso *gesellig* wie die Herkuleskeule (D 1) — nur weniger auffällig als diese — wächst am selben Standort, gern auch an lichteren, etwas moosigen Stellen, die **Totentrompete** (Craterellus cornucopioides). Ihre graubraune bis *düster-grauschwarze* Färbung (Name!) läßt den Unkundigen kaum ahnen, daß es sich um einen wertvollen, *würzigen Speisepilz* (Suppenpilz!) handelt, dessen *dünnes, etwas zähes Fleisch* sich vorzüglich zum *Trocknen* eignet.
Einziger „Doppelgänger" der Totentrompete ist der nächstverwandte, *ebenfalls trompetenförmige* **Aschgraue Pfifferling** (Cantharellus cinereus; im Bilde links unten), der auch am Standort mit ihr vermischt zu sein pflegt, so daß beide Arten einen *einheitlichen Pilzrasen vortäuschen*. Der Aschgraue Pfifferling ist zwar kleiner (nur 3 bis

purea) war früher die gefährlichste Verunreinigung des Roggenmehles; es ruft durch seinen Gehalt an Ergotin die gefürchtete *„Kribbelkrankheit"* hervor. Infolge der modernen Saatgutbehandlung ist die Art jedoch in der freien Natur ziemlich selten geworden und muß jetzt *für Arzneizwecke* sogar *angebaut* werden. Als Droge dienen nur die *schwarzvioletten*, fingerförmigen *Dauergeflechte (Sklerotien)*, die sich im Hochsommer *auf Roggenähren* (Bildmitte) und einigen anderen Gräsern entwickeln. Mit ihnen überdauert der Pilz am Erdboden den Winter, bis sie zur Roggenblüte in winzige, *gestielt-kopfige Sammelfruchtkörper (Stromata)* auskeimen — im Bilde rechts unten! Hier reifen dann fadenförmige *Schlauchsporen*, die durch den Wind an die *Fruchtknoten* der Gräser gelangen. Dort erzeugt das Myzel einen süßlichen Saft *(„Honigtau")* mit weiteren Sporen *(Konidien)*, deren Verbreitung von Insekten besorgt wird. Durch Verhärtung und Vergrößerung der befallenen Fruchtknoten zu den obengenannten schwarzen Sklerotien schließt sich der Kreis. Eine Verwechslung ist ausgeschlossen.

2 Mit Ausnahme des Nordens ist der **Kartoffelbovist** (Scleroderma aurantium) *in allen Erdteilen* zu Hause und stellt an den Standort keine besonderen Ansprüche: Man findet ihn vom Sommer bis in den Spätherbst in Wäldern, *auf Heiden* und Triften ebenso häufig und gesellig — meist *nesterweise* — wie an Torfstellen, *Wegrändern* und *Feldrainen* (auf dem Bilde mit Wegwarte). Seine *grobwarzigen* Fruchtkörper erwecken nach der Farbe und Gestalt den Eindruck freigelegter Kartoffelknollen (Name!). Das *widerlichriechende*, anfangs *feste* und blaß-cremefarbige Fleisch wird mit zunehmender Reife *blauschwarz*

— lebt unser *gefährlichster Giftpilz*, der **Grüne Knollenblätterpilz** (Amanita phalloides). Auf ihn gehen im Sommer und Herbst die meisten *tödlichen* Pilzvergiftungen zurück, da die *blutzersetzende Wirkung* seiner Giftstoffe *erst 8 bis 40 Stunden nach dem Essen* erkennbar wird — Näheres siehe beim ebenso giftigen Frühlingsknollenblätterpilz (P. jed. I/4)! Da es *auch blaßhütige* und sogar *graubraune* Formen (Am. brunnescens) des Grünen Knollenblätterpilzes gibt, ist zum Unterschied von den — jung ähnlichen — Scheidenstreiflingen (P. jed. III/3) genau auf die Stielmanschette (Ring) und den *glatten Hutrand* der Knollenblätterpilzformen zu achten, während ihre *weißbleibenden Blätter* und die *gelappte Scheide* des Stielgrundes sie eindeutig gegen „Champignons" (C 4 und P. jed. II/2) abgrenzen!

Leider werden immer wieder aus tierischen Fraßspuren (siehe Bild links!) und dem angenehmen *Honiggeruch* des Grünen Knollenblätterpilzes lebensgefährliche Irrtümer abgeleitet — merke daher besonders: **Wer Tierfraß oder angenehmen Geruch und Geschmack eines Pilzes für Zeichen der Eßbarkeit hält, spielt mit dem Tode!** Gerade die *übel*riechenden und *schlecht*schmeckenden Arten sind *am wenigsten* gefährlich, weil man sie sowieso nicht ißt — das gilt z. B. für den Gelben Knollenblätterpilz (G 4), der niemals süß, sondern dumpf nach Kartoffelkeimen riecht und die Nadelwälder bevorzugt.

E Unter Birken

Spielmarke: Männliche Blütenkätzchen der Hängebirke (Betula pendula). Raschwüchsiger Laubbaum (Familie Birkengewächse) auf sandi-

ler) und wachsartig-*zerbrechlich*, am Rande oft eingerissen. Wie bei allen Becherlingen werden die *Sporen* auf der *Innenseite* jedes Bechers erzeugt, von wo sie zur Reifezeit, besonders an warmen Tagen, stoßweise als „Rauchwölkchen" davonschweben — vgl. Speisemorchel, P. jed. I/2!

3 Nicht unmittelbar auf Kompost, doch gleichfalls *auf fettem Boden*, an Rasen- und Gartenrändern, auf älteren *Abfall- und Schuttplätzen* **tritt** vom April bis zum Spätherbst der **Schopftintling** (Coprinus comatus) auf, dessen junge, noch schneeweiße Fruchtkörperbüschel bei flüchtiger Betrachtung wie „Champignons" (vgl. C 4!) aussehen. Auch ihre *Blätter* nehmen zunächst eine ähnliche, *rosa bis schwarzbraune* Farbe an, doch ihre stark *schuppigen Hüte* bleiben *walzenförmig*-glockig, bis sie *vom Rande her* in eine sporenhaltige *tiefschwarze „Tinte"* (Name „Tintling"!) *zerfließen*. An diesem Reifevorgang, der sich im Sommer *binnen weniger Stunden* vollzieht, sind alle echten Tintlinge leicht zu erkennen. Sie müssen daher unbedingt *jung verwendet* und *sofort* zubereitet werden (vorzügliche *Suppenpilze!*). Merke aber: **Zu Tintlingsgerichten grundsätzlich keinen Alkohol trinken!** Denn einige Arten — vor allem der ähnlich-große, aber grauhütige Faltentintling (C. atramentarius) — wirken *mit Alkohol giftig*.

4 Wie der Schopftintling (B 3) mitunter als „Champignon", so muß sich der **Sparrige Schüppling** (Pholiota squarrosa) von Unkundigen immer wieder als „Hallimasch" (vgl. P. jed. VI/4!) ansprechen lassen, obwohl er von diesem durch *rostbraunen Sporenstaub* und oben glatten, unten *sparrig-schuppigen Stiel* (Name!) klar unterschieden ist. Beide Arten gleichen sich jedoch als

der Hutoberseite mit ihnen gemeinsam hat. Er läßt sich aber durch den *anfangs eingerollten, zottigen Hutrand* (Name „Zottenreizker"!) und den *weißen, brennend-scharfen Milchsaft* leicht feststellen. Obwohl er *schwach giftig* ist, wird er in Osteuropa zusammen mit anderen scharfen Milchlingen nach Auskochen, Wässern (!) und Einlegen in Essig als Delikatesse geschätzt, deren „Nährwert" freilich recht zweifelhaft ist.

3 Mit den Reizkern sehr nahe verwandt, aber stets ohne Milchsaft, sind die *Täublinge* (vgl. H 4!), von denen mehrere Arten mit Birken zusammenleben — am häufigsten der **Grüne Birkentäubling** (Russula aeruginea). Von anderen grünen Täublingen trennt ihn am sichersten sein *klebrig-glänzender, oliv-graugrüner Hut* mit *buttergelblichen Lamellen*. Beim **Grünschuppigen Täubling** (Russula virescens — junges Exemplar links) ist dagegen die Hutoberfläche *trocken, spangrün* (oft unausgefärbt!) und sehr bezeichnend in *felderige Schuppen* aufgelöst, dazu die Gesamthaltung besonders *kräftig* und *starr*. Beide Arten können auch unter anderen Laubbäumen (Eichen, Buchen) und gelegentlich in Nadelwäldern auftreten.

Zum Vergleich mit Grünen Knollenblätterpilzen (D 4) sollte jeder Anfänger beherzigen, daß unsere hiesigen *Täublinge niemals Ring oder Knolle* und *immer bröckeliges Fleisch* (meist „splitternde" Lamellen) haben! Viele davon sind jedoch — namentlich als Einzelexemplare — schwer auseinanderzuhalten; darum merke fürs erste: **Alle milden oder fast milden Täublinge — dazu gehören alle grünen — sind eßbar;** alle *giftigen* schmecken zugleich *brennend-scharf* (Geschmacksprobe unbedenklich, stets an den

ren. Schon im Jugendzustand ist das *Fleisch* ziemlich *zäh*, duftet aber *angenehm süßlich* (nach Kalmus oder Anis) und läßt sich als Würze verwenden; im Alter verholzt es.

4 Wesentlich weniger Licht als der Schuppige Sägeblättling (A 3) benötigt der **Muschelkrempling** (Paxillus panuoides), der *noch in Kellern* und *Bergwerken* — beim bloßen Schein einer Grubenlampe — normalgestaltete Fruchtkörper ausbildet. Durch *Zerstörung von Grubenhölzern* kann er sehr schädlich werden. Am häufigsten aber wächst er an Baumstümpfen, Holzstapeln und Bretterverschlägen, *fast immer an Nadelholz*, meist *umgestielt* ansitzend und unregelmäßig verbogen (Name „Muschelkrempling"!). Die *gelbbraunen, dünnfleischigen* Hüte sind *knorpelig-zäh*, doch für Mischgerichte gut brauchbar, ihre *Blätter* sehr oft wellig und *querverbunden* (Verwandtschaft mit Röhrenpilzen — siehe auch unter F 3!). Von allen Seitlingen (Pleurotus ss. lat.) unterscheidet sich der Muschelkrempling außerdem durch seinen *rostbraunen Sporenstaub*.

B Im Garten

Spielmarke: Weiße Rübe (Beta vulgaris f. alba). Verbreitete Gemüse- und Futterpflanze aus der Familie der Gänsefußgewächse (Spinat!). In vielen Formen — u. a. als Mangold, Zucker-, Runkel- und Rote Rübe — seit dem 16. Jahrhundert kultiviert. Stammt vermutlich aus Südeuropa.

In Gemüse- und Obstgärten leben zahlreiche parasitische *Kleinpilze*, die nur winzige oder gar keine Fruchtkörper bilden und erst durch ihre *Schäden an Kulturpflanzen* auffallen. Von den Großpilzen

bevorzugen lärchengesäumte *Rasenwege* und *Lichtungen*, nur *wenige* leben unter Altbäumen („Überständern") im *Innern* des Waldes. Seltener finden sich bei Lärchen auch Kiefern- und Fichtenbegleiter (z. B. P. jed. V/2).

1 In seiner *ausschließlichen* Verbindung zur *Lärche* wird der **Goldröhrling** (Suillus Grevillei) von keinem anderen Mykorrhizapilz übertroffen. Noch nie fand man ihn anders als in deren Begleitung; und nach dem Fällen der Lärche unterbleibt auch die Fruchtkörperbildung des Pilzes. An *lichtreichen* Stellen (Wald*rändern* und *Rasen*schneisen) ist er der *häufigste* und wirtschaftlich *wertvollste* Lärchenbegleiter, während er unter Altlärchen im Waldesdunkel meist fehlt. Er bevorzugt außerdem *kalkarme* Böden (z. B. mit Heidekraut) und erscheint gewöhnlich in *mehreren*, von Ruhezeiten unterbrochenen *Schüben* (meist im Juni — August — Oktober). Schon die *goldgelbe Gesamtfarbe* (auch *Stielfleisch goldgelb*) und die *schleimig-glänzende*, leicht abziehbare Hutoberhaut machen den Goldröhrling unverkennbar; trotzdem wird er oft fälschlich als „Butterpilz" angesprochen. Als Schleierrest trägt er am Stiele einen helleren, *wulstigen Ring*.

2 In *Kalkgebieten* wird der Goldröhrling (F 1) meist durch den **Grauen Lärchenröhrling** (Suillus aeruginascens) vertreten, der ebenso *streng* an die *Lärche* gebunden ist, aber auch mit *geringeren* Lichtmengen *im* Walde (unter Altlärchen) vorliebnimmt. Nach seinem *einheitlich-grauen bis graubraunen* Aussehen, dem *schmierigen* Hut mit *weiten, aschgrauen Röhren* und vergänglichem *Stielring* hat er kaum einen „Doppelgänger". Junge Exemplare sind brauchbare Speisepilze, ihr *wei-*